

農政局だより @ひょうご

2025.3
H-SATT

〒650-0024

神戸市中央区海岸通29 神戸地方合同庁舎

TEL:078-331-5924 Email:hyogo28_hsatt_kinki@maff.go.jp



「第1回みどり戦略学生チャレンジ」受賞チーム決定！

農林水産省は、みどりの食料システム戦略の実現に向けて、将来を担う若い世代の環境に配慮した取組を促すため、大学生や高校生等によるみどりの食料システム戦略に基づく取組（調達、生産、加工・流通、消費に係る取組）を表彰する「みどり戦略学生チャレンジ」を実施しています。この度、受賞チームが決定しましたので、お知らせします。

兵庫県内からの受賞チームは以下のとおりです。

詳しくは▶



【全国大会の受賞チーム（大臣官房長賞）】



大学・専門学校の部 生産
神戸学院大学
現代社会学部
菊川ゼミ

大臣
官房長
賞

竹チップ 竹堆肥 竹炭

近畿大会
受賞チーム一覧大学・専門
学校の部

高校の部



【近畿大会の受賞チーム】

高校の部 生産
東洋大学附属姫路高等学校
地域活性部
PROJECT TOYO

特別賞

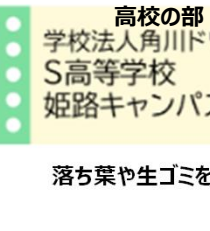
「にごるくん」を活用した無農薬水耕栽培



高校の部 生産
兵庫県立農業高等学校
発酵技術研究会

優秀
チャレンジ
賞

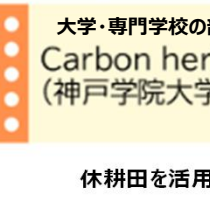
目指せ！環境負荷低減農業!!
～廃棄野菜を利用したコンポスト
による化学肥料の低減～



大学・専門学校の部 消費
Re.colab KOBE
（関西学院大学）

優秀
チャレンジ
賞

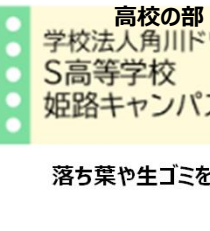
無農薬栽培したさつまいもの活用
～子ども食堂での食育イベント～



高校の部 生産
学校法人角川ドワンゴ学園
S高等学校
姫路キャンパス

優秀
チャレンジ
賞

落ち葉や生ゴミを利用した堆肥づくり



大学・専門学校の部 消費
学生団体トラコネ
（関西学院大学・甲子園大学）

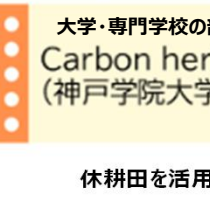
優秀
チャレンジ
賞

地元三田市産の有機野菜
を使用した食育推進活動

大学・専門学校の部 加工・流通
Carbon herb farm
（神戸学院大学）

優秀
チャレンジ
賞

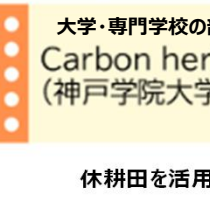
休耕田を活用したハーブ栽培



大学・専門学校の部 加工・流通
明石工業高等専門学校

優秀
チャレンジ
賞

明石市公設卸売市場の設計
～明石の食文化をつなぐ流通と交流の拠点の設計～



●スケジュール

〆切 R6年5月31日

〆切 R6年10月31日

R6年11月28日、29日

R7年2月8日

参加宣言



取組報告

近畿大会
（取組発表会）

全国大会



「地方ブロック大会・全国大会の関係」：各地方ブロック大会で、特に優れた取組成果を全国大会出場者に決定





都市近郊農業を活かし、新鮮野菜をお届け！

～明石市 有限会社かんらん 井上 学さん～



明石市と神戸市西区のほ場で、社名であるキャベツなどの野菜を中心に、都市近郊農業を営んでおられる有限会社かんらんの井上学さんをご紹介します。

就農の経緯は？

12年ほど全く畑違いの職種で会社員をしていましたが、30歳の頃家業である農業をするため実家の「有限会社かんらん」に入社し就農しました。自然を相手に仕事をするのが自分に合っていると思っており、現在はやりがいも感じられるようになってきました。

どのような農業をされていますか？

明石市と神戸市のあわせて約8ヘクタールのほ場でキャベツやスイートコーンなどの野菜を中心に、果樹や施設でのトマト・キュウリ等の栽培を行っています。

明石市のほ場では一部化学肥料を使用していますが、神戸市のほ場では一切使用せず、スイートコーンの収穫後の葉や茎、堆肥をすき込んで土づくりをするなど環境に配慮した農業を行っています。



井上 学さん

今後の展望は？

農地を確保して規模拡大を行い、キャベツの生産量を増やしていきたいと考えており、あわせて労働力も増やしたいと思っています。

また、現在自宅(明石市)近くに野菜の自動販売機を1台設置しています。台数を増やして小さな直売所にしたと考えています。



神戸市のほ場と自宅(明石市)近くの野菜の自動販売機

「かんらん」は漢字では甘藍と書く、アブラナ科の野菜「キャベツ」の日本名です



収穫を控えた大きなキャベツ

2027年国際園芸博覧会 日本国政府出展

テーマ 花とみどりで創る景色

募集 高校生 ガーデン制作グループ

応募期間：令和7年4月14日(月)～6月20日(金) 締切

対象者：高校生で構成するグループ

農林水産省は、2027年国際園芸博覧会の政府出展エリアでガーデンを企画制作する高校生グループを募集します。

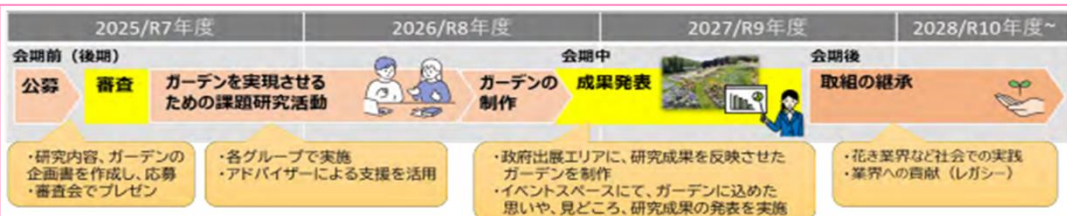


トゥントゥンくは、地球がきれいだと嬉しくなり、地球が汚れると悲しくなります。



詳しくはこちらから

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kaki/flower/expo2027/sankaku.html>



採択後は農林水産省が、活動費の助成、アドバイザー派遣、学生間の交流会など、活動をサポート！

近畿農政局輸出に取り組む優良事業者表彰！ 播州乾麺輸出拡大協議会（兵庫県姫路市）

近畿農政局では、管内の輸出に取り組む事業者の優れた取組を表彰し、広く紹介しています。この度、令和6年度の近畿農政局長賞を、「播州乾麺輸出拡大協議会」が受賞しましたので、お知らせします。

【主な品目】 乾麺（そうめん、そば、うどん、ラーメン）

【主な輸出先】 米国、シンガポール、イギリスほか 詳しくは▶



「第23回聞き書き甲子園」受賞作品決定！

【兵庫県内の受賞作品】

「聞き書き甲子園」は、全国の高校生が「森や海・川の名人（すぐれた技をもってその業を究め、他の技術・技能者、生活者たちの模範となっている達人）」の技や人となりを「聞き書きし、その成果を発信するものです。」

この度、受賞作品が決定しましたので、お知らせします。

【ファミリーマート特別賞】

【作品名】 天空の茶畑から、いいお茶を届けたい

【高校生】 中田 彩貴（兵庫県 松蔭高等学校2年）

【名 人】 黒坂 浩教さん（岡山県美作市／特産品づくり（お茶））

▼詳しくは



【聞き書き甲子園の1年】

聞き書き甲子園とは▼



23回聞き書き甲子園



環境保全に配慮した農業に取り組む農家さんのご紹介

ひとくに(うむ農園) 高橋 秀彰さん・まみさん

—「自然栽培」種以外は何も持ち込まない— 取組の紹介

高橋秀彰さん、まみさんご夫妻は、丹波市市島町で農薬や化学肥料はもちろんのこと有機質肥料も一切使用せず、ほ場に種以外を持ち込まない自然栽培に取り組んでおられ、大麦、小麦、ライ麦、黒大豆、野菜やハーブを育てています。

ご夫妻は、県外の出身で丹波市に移住した二人が会って2015年に「うむ農園」を立ち上げ、2025年1月に「ひとくに」へと変更しました。

秀彰さんが自然栽培を始めたきっかけは、農業研修先で有機農業を学んでいた際にたい肥を使用することに違和感を覚え、たい肥を使用しない自然栽培でも生産できることを知り自然栽培作物の方が、栄養面のバランスが良く食味も優れているのではと考えて取組を始めたそうです。

お二人が大切に育てた農産物は自然栽培に理解のある取引業者に販売しており、大麦は麦茶に委託加工し有機食品販売業者などへ、小麦・ライ麦は丹波市や宝塚市のパン屋さんへ、黒大豆は宅配サービス事業者へ販売しています。



また、野菜、ハーブから抽出した有機成分を含有したアロマオイルの製造も手掛けており、アロマオイルは、食料品のセレクトショップに販売しています。今後は、新規品目の導入として根菜類などの栽培や近隣の有機農業者と連携した販路拡大といった新たなチャレンジを考えているそうです。



主な経営概況

- ・ 麦類 2ha
- ・ 豆類 1.5ha
- ・ 米 40a



TAMABNATURALFARMING

「全国農業大学校等プロジェクト発表会・意見発表会」受賞者決定！ 最優秀賞 農林水産省経営局長賞 兵庫県立農業大学校 梶山 果梨さん



兵庫県立農業大学校
梶山 果梨さん

本発表会は、学生の日頃の学習活動成果を発表し、農業に取り組む自信と誇りを培うとともに農業大学校等における研修教育の充実を図ることを目的として、全国農業大学校協議会が開催しています。

令和6年度の発表会は、令和7年2月5日～7日に開催され、最優秀賞の農林水産省経営局長賞に「兵庫県立農業大学校 梶山 果梨さん（発表課題：佐用の大地が育むひまわり和牛）」が決定しましたので、お知らせします。

令和6年度 全国農業大学校等
プロジェクト発表会・意見発表会



発表会の映像を
ご覧ください
(外部リンク)



詳しくは



～地域の話～

(株)元気工房さよう「味わいの里三日月」 ～ふる里の逸品を味わえる直売所～



佐用町乃井野に位置し、令和6年4月にリニューアルオープンした「味わいの里三日月」をご紹介します。

味わいの里三日月は野菜等直売所・三日月庵（そば処）・三日月キッチン（レストラン）の施設があり、1年を通して様々なイベントが開催されています。

直売所では、地元の新鮮野菜や佐用町特産の佐用もち大豆（GI登録※）を使用したもち大豆味噌、ひまわりを使用したひまわり油・ドレッシングなどの加工品を販売しており、佐用町の特産品が豊富に揃っています。

三日月庵では、古くからそばの栽培が盛んな三日月地域で作られた香り豊かな手打ちそば、三日月キッチンでは、佐用町の大きな寒暖差と良質な水により、大きく甘く育った、もち大豆などの地元食材を使用した料理が味わえます。

また、給食センターと連携し、地元の幼稚園、小中学校で提供されている給食や小中学生が考案したメニューを味わえるイベントなどを開催しており、地元ならではの味覚を楽しむことができます。

「ルピナスまつり」、「収穫祭」、「新そば祭り」など季節ごとのイベントも開催されていますので、味わいの里三日月を訪れ地元の味覚を楽しんでみてはいかがでしょうか。



（学校給食を味わえる料理）



（もち大豆の加工品）



（直売所の野菜）

※GI登録：「地理的表示保護制度」は、地域で育まれた特別な生産方法で高い品質、評価を獲得している農林水産物・食品の名称を品質基準とともに国に登録し保護する制度です。

所在地：兵庫県佐用郡佐用町乃井野1266

電話番号：0790-79-2521

営業時間：直売所 9:00-17:00

三日月庵・三日月キッチン11:00-14:00（HPはこちら👉）

定休日：直売所→1月-2月 は月・火曜日、3月-12月は火曜日

三日月庵→ 月・火曜日

三日月キッチン→ 火・水曜日（祝日営業 振休有）

HP：<https://genkikobo-sayo.co.jp/home/shop>



地方参事官ホットライン

農政に関するご相談、事業や制度へのご意見・ご質問などがございましたら、お気軽に地方参事官ホットラインまでお問い合わせ下さい。また、広報誌に対するご意見等もお待ちしています。

TEL：078-331-5924 Email:hyogo28_hsatt_kinki@maff.go.jp